

# Münchner Schnitzel, Pommes allumettes, Fried Pickles

## Für zwei Personen

### Für das Münchner Schnitzel:

2 Schweineschnitzel	1 Zitrone	1 Ei
2-3 EL Milch	2 EL mittelscharfer Senf	2 EL süßer Senf
1 EL Meerrettich	Mehl	Paniermehl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die frittierten Gewürzgurken:

4 Gurkensticks	Pflanzenöl
----------------	------------

### Für die Pommes allumettes:

300 g mehlig. Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz
--------------------------	------------	------

### Für den Radieschen-Lauch-Salat:

1 kleines Bund Radieschen	1 Lauchzwiebel	$\frac{1}{2}$ Apfel
1 Zitrone, davon Saft	1 TL weißer Essig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Münchner Schnitzel:

Die Schnitzel dünn klopfen. Anschließend salzen, pfeffern und beide Seiten dünn mit Senf und Meerrettich bestreichen.

Ei mit Milch vermengen und aufschlagen. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, durch die Ei-Milch-Mischung ziehen und abschließend in Paniermehl panieren.

Ausreichend Pflanzenöl in eine Pfanne geben das Schnitzel muss darin schwimmen - und heiß werden lassen. Schnitzel in die Pfanne geben und goldgelb ausbacken. Dabei die Pfanne leicht bewegen, sodass das Öl über das Schnitzel schwappt. Schnitzel nach Bedarf wenden. Sobald die Schnitzel goldgelb sind, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen. Mit Zitronenscheibe dekorieren.

Die Panierstraße für die Gurkensticks aufgestellt lassen.

### Für die frittierten Gewürzgurken:

Gurkensticks auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann in der Schnitzel-Panierstraße ebenfalls zunächst im Mehl, dann in der Ei-Milch-Mischung und abschließend im Paniermehl wenden.

Ausreichend Pflanzenöl in eine Pfanne geben die Gurken sollen darin schwimmen - und heiß werden lassen. Gurken in die Pfanne geben und goldgelb ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen. Zum Anrichten schräg halbieren.

### Für die Pommes allumettes:

Kartoffeln schälen und zunächst der Länge nach in etwa 0,5 cm dünne Scheiben, dann in dünne Stifte schneiden. Rund 15 Minuten in kaltes Wasser legen. Dann abtropfen lassen, bei Bedarf abtrocknen und in 180 Grad heißem Fett goldbraun frittieren. Fett abtropfen lassen und salzen.

### Für den Radieschen-Lauch-Salat:

Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Lauchzwiebel waschen und klein schneiden, Apfel waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Öl, Essig und Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer mischen. Radieschen, Lauchzwiebel und Apfel mischen und Dressing darüber geben.

Rolf Häßler am 19. Juni 2023